

Pouding Au Chomeur

This is VERY easy to make and absolutely wonderful. It disappears quickly!! I got the recipe from my friend in Quebec. The original was brought over from France when the first settlers arrived in "Nouvelle France" or Quebec. Somewhere over time it became "Grand-pere" when someone substituted maple syrup for the brown sugar/water mix. Both versions are INCREDIBLY DELICIOUS! It is wonderful served warm with vanilla ice cream or cool whip. It also good served cold or room temperature.

3/4 cup brown sugar

1 cup flour

2 teaspoons baking powder

1/4 teaspoon salt

3/4 cup milk

1 teaspoon cinnamon

2 cups boiling water (or 3/4 cup - see note)

3/4 cup brown sugar (or 2 cups maple syrup - see note)

1 pinch nutmeg (optional)

- 1. Preheat oven to 350.**
- 2. Mix the first six ingredients together in a deep baking dish (the deeper the better to prevent spills).**
- 3. This is the "batter".**
- 4. Combine the boiling water, 3/4 cup brown sugar and nutmeg.**
- 5. Pour over the top of the "batter".**
- 6. Bake 30 minutes at 350.**
- 7. **NOTE: To make Grand-pere instead, replace the 2 cups boiling water and 3/4 cup brown sugar with 3/4 cup boiling water and 2 cups maple syrup- omit the nutmeg.**
- 8. Either version is equally delicious.**

Tarte au Sucre (French-Canadian Sugar Pie)

No holiday (read: Thanksgiving or Christmas) table would be complete for me without this pie. Yes, it is sweet. Yes, it is rich. Yes, it is wonderful.

- 1 1/2 cups firmly packed dark brown sugar or maple sugar
- 1 cup evaporated milk
- 1/4 cup cream
- 1 egg yolk
- 1/3 cup all-purpose flour
- 2 tablespoons melted butter
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 dash salt
- 1 unbaked 8-inch pie shell

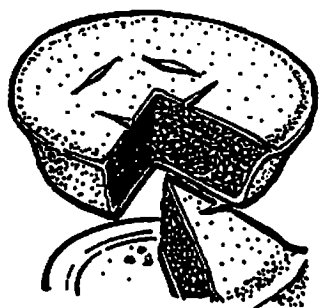
Chantilly Cream

- 1 cup whipping cream, whipped with
- 1 tablespoon powdered sugar
- 1/2 teaspoon vanilla extract

1. Position rack in center of oven and preheat to 350F.
2. Whisk all ingredients until smooth and pour into shell.
3. Bake about 25-30 minutes, until filling is set.
4. Sugar Pie is best served slightly warm or at room temperature.
5. Serve with Chantilly Cream.
6. Variation: Add 1/2 cup chopped, toasted walnuts to the filling.

Find an error or typo? [Edit this recipe](#)

<http://www.recipezaar.com/recipe/getrecipe.asp?id=72930>



Tourtière

- 1 livre de porc haché, maigre
- 1 oignon moyen, haché
- Sel et poivre
- 1/4 c. à thé de sarriette
- 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1 feuille de laurier
- 1/4 tasse d'eau bouillante
- Pâte brisée pour 2 abaisses

- Mettre les sept premiers ingrédients dans une casserole et bien mélanger; ajouter l'eau bouillante et faire mijoter, à découvert, durant 20 minutes, en remuant de temps à autre.

Retirer ensuite la feuille de laurier et dégraisser si cela est nécessaire.

- Abaisser la moitié de la pâte et en foncer une assiette à tarte de 9 pouces; y déposer la viande et recouvrir de la seconde abaisse. Faire une incision au centre, afin de laisser échapper la vapeur. Faire cuire au four préchauffé à 375°F, durant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien dorée.



Title: Quebec Apple Dumplings
Categories: Desserts, Canadian
Yield: 1 servings

1	Pie dough (double batch)		Butter
1/4 c	Cheddar cheese-grated	3/4 c	Sugar
12	Apples; medium- peeled & -cored	1/4 c	Sugar; Brown
		1/4 c	Cream
1/2 c	Mincement		Lemon rind; 1/2 lemon
1/4 c	Rum		

Preheat oven to 400F. Make enough pie enough to roll into 12 6"x6" squares (about a double batch.) Sprinkle each square with 1 tsp grated cheddar. Peel and core apples and place one on each square. Fill the centre of each apple with 2 tsp (or 1 heaping tsp) of mincement, 1 tsp of rum, a dot of butter and 1 Tablespoon sugar. Bring diagonally opposite corners of dough over the apple to form ears at the top. Cover the 'ears' with aluminium foil. Mix the brown sugar, cream and grated lemon rind. Brush the dumplings with this mixture and bake 35 to 45 minutes in 400F oven. Remove foil, brush ears with cream mixture and return to oven till 'ears' are brown. Serve warm to plain cream or sweetened cream, flavoured with rum.

Note from Anne MacLellan: Mme Benoit does not give total amounts for cheese, sugar, mincement and rum. I used Meal Master's conversion to decimal and back to calculate the total amounts.

To quote Mme. Benoit, "In Quebec these were baked in deep brown earthenware pudding dishes and served on a hot wooden board or tray surrounded by autumn leaves or boughs cut from the Christmas tree. It was a traditional in our family to serve these dumplings after we had finished decorating the Christmas tree."

Source: The Canadiana Cookbook_ by Mme. Jehane Benoit

Muffins à l'érable et aux noix

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 12

1 3/4 tasse (200 g) de farine tout-usage
2 c. à thé (10 g) de poudre à pâte
1 c. à thé (5 g) de soda
1/2 c. à thé (2 g) de sel
1/2 tasse (125 g) de beurre mou
3/4 tasse (190 ml) de sirop d'érable
1 tasse (250 ml) de crème sûre
1 oeuf
1/4 tasse (60 ml) de noix de Grenoble

Sauce à l'érable:

1/3 tasse (85 ml) de sirop d'érable
2 c. à table (30 g) de beurre

1. Réchauffer le four à 400°F. Beurrer 12 moules à muffins.
2. Dans un bol moyen, tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda et sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre au batteur électrique. Incorporer peu à peu le sirop d'érable en fouettant. Toujours en fouettant ajouter la crème sûre et l'oeuf.
4. Incorporer à la fourchette, sans trop brasser, les noix et les ingrédients secs. Répartir dans les moules et cuire au four 15 à 20 minutes.
5. Pendant ce temps, dans une petite casserole, mélanger le sirop d'érable et le beurre. Cuire à feu doux en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Quand les muffins sont cuits, si désiré, les badigeonner avec le mélange de sirop d'érable.

French-Canadian Pea Soup (Soupe aux pois)

A traditional dish for Fridays (a legacy from Quebec's religious past). After cooking, I like to remove about half the peas and puree them in order to thicken the soup. I use a ham bone or pork hocks instead of salt pork. The savoury is essential to get the right flavour. You can also soak the peas overnight instead of using the quick-soak method.

- 1 lb whole dried yellow peas
 - 8 cups water
 - 1/2 lb salt pork (or a ham bone)
 - 1 large onion, chopped
 - 1/2 cup celery, chopped finely
 - 1/4 cup carrots, grated or chopped finely
 - 1 teaspoon dried savory
1. Wash and sort peas; place in a large pot, bring to a boil.
 2. Remove from heat and let sit for 1 hour.
 3. Add salt pork, onion, celery, carrots, savory and 1 tsp salt.
 4. Bring to a boil; reduce heat and simmer until peas are very tender, about 2 hours, adding more water if needed.
 5. Remove salt pork; chop and return to soup.
 6. Season to taste with salt and pepper.

Maple Syrup Cookies

Make the dough the night before you plan to bake these cookies.

Ingredients

- 3/4 cup sugar + extra for dusting
- 1 cup (8oz.) unsalted butter, softened
- 1/2 cup pure maple syrup
- 1 teaspoon vanilla
- 1 egg yolk
- 3 cups unbleached, all-purpose flour
- 1/4 teaspoon salt

The day before you plan to make the cookies, make the dough:

1. Beat together the sugar and butter with an electric beater on high speed for about 3 minutes.
2. Add the maple syrup, vanilla and egg yolk and mix for 1 minute.
4. Sift the flour and salt directly into the butter/sugar mixture. Beat at medium speed until combined - about 2 minutes.
5. Shape the dough into a ball, wrap in plastic, and refrigerate overnight.

Preheat oven to 350°F. To make the cookies:

1. Butter two baking sheets.
2. Divide the dough into two equal portions. Working with 1 portion at a time, roll it out on a lightly floured surface to about 1/8-inch thick.
3. Cut out shapes with a cookie cutter and place on prepared cookie sheets, about 1 inch apart.
4. Gather scraps, reroll and cut out as many additional cookies as possible. Repeat with second dough portion. Dust the cookies with granulated sugar.
5. Bake for 9-12 minutes, until they are lightly golden. Remove and cool on racks.

Chocolat chaud

pour 4 grosses tasses

Il te faut :

- 100 g de chocolat de cuisine
- 4 cuillères à soupe d'eau chaude
- 3 grandes tasses de lait

Les étapes :

- Casse le chocolat en morceaux
- Place le chocolat dans une casserole et ajoute 4 cuillères à soupe d'eau chaude
- Fais fondre le chocolat à feu doux en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte lisse et souple
- Ajoute le lait sans cesser de tourner et porte à ébullition
- Fouette le mélange hors du feu et sers-le dans des tasses



La course de tacots en crudités

Il te faut :

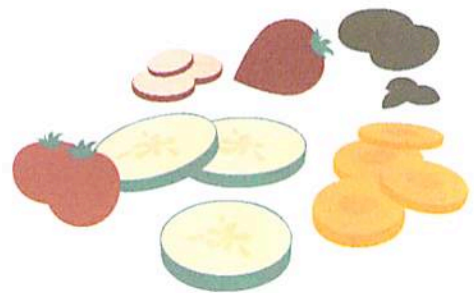
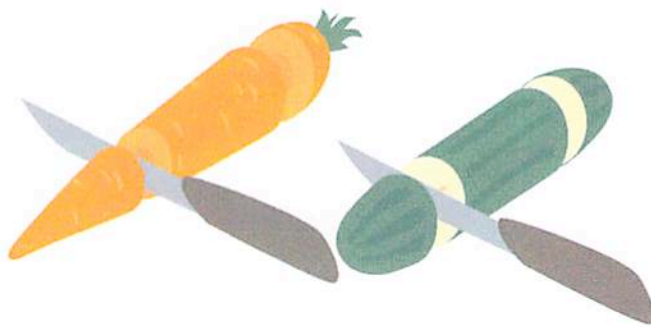
- 1 carotte
- 1 concombre
- 1 tomate
- Des radis noirs et rouges
- Des olives noires
- Des cure-dents

Les étapes :

1) Préparation

Lave les légumes. Épluche ensuite la carotte et les radis noirs.

Coupe des rondelles de carotte, de concombre et de radis.



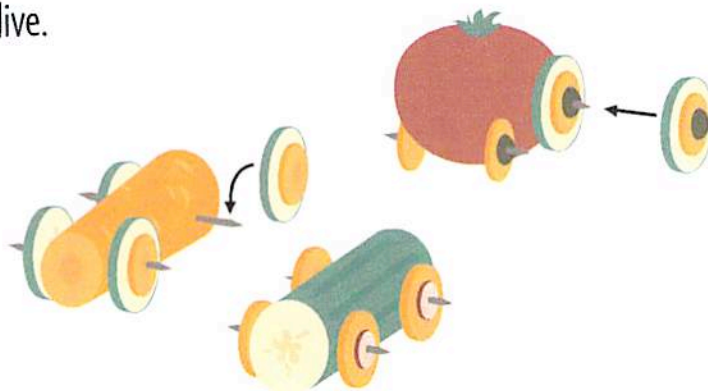
2) Les voitures

Coupe un tronçon de carotte et un tronçon de concombre et enfonce 2 cure-dents. Procède de la même manière pour la tomate.



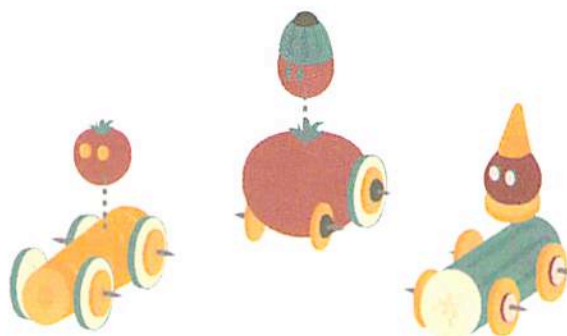
3) Les roues

Coupe des rondelles de radis noirs, de carotte, de concombre. Enfonce-les sur les cure-dents et ajoute un petit morceau d'olive.

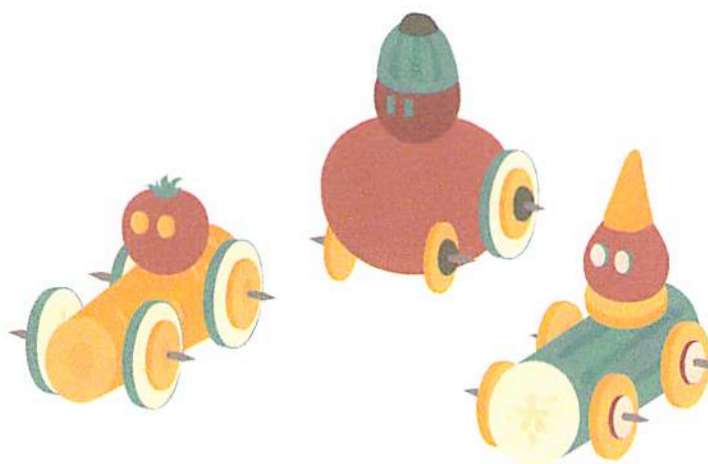


4) Les pilotes

Ce sont des boules faites avec les tomates cerises ou du radis sculpté. Les chapeaux sont des extrémités du concombre, des radis ou encore un bouquet de persil. Fixe les têtes sur les voitures avec des cure-dents.



Tu peux maintenant inviter 2 personnes à se joindre à toi afin de déguster un superbe tacot en légumes!



Croque-monsieur

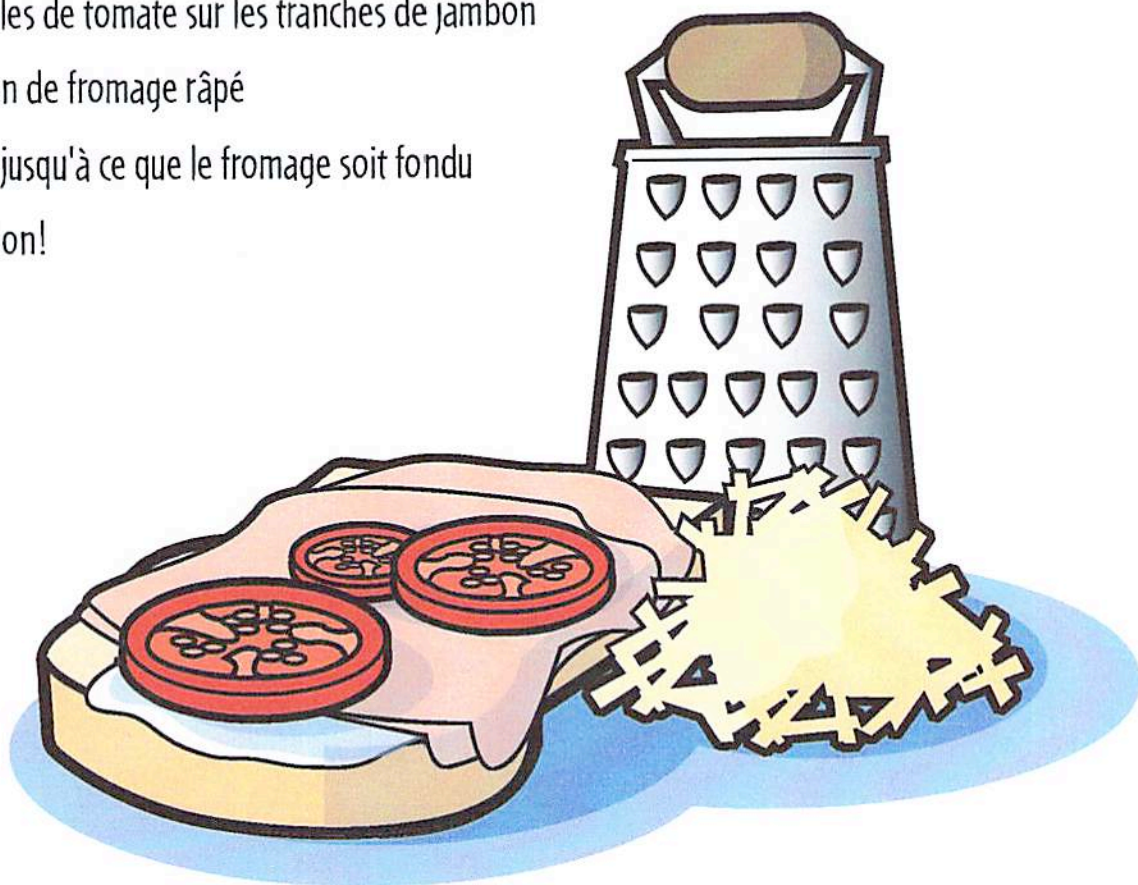
pour 4 personnes

Il te faut :

- 4 tranches de pain
- 20g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 8 tranches de jambon
- 2 tomates coupées en rondelles
- 50g de fromage râpé

Les étapes :

- Tartine les 4 tranches de pain de beurre
- Étale ensuite la crème fraîche sur ces mêmes 4 tranches
- Pose 2 tranches de jambon sur chacune de celles-ci
- Dispose les rondelles de tomate sur les tranches de jambon
- Recouvre le jambon de fromage râpé
- Fais griller au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu
- Déguste! C'est si bon!



Template for oral presentation of food

La Présentation Orale – La Cuisine

1. J'ai préparé_____.
2. Les ingrédients dans cette recette
sont_____.
3. Pour commencer la recette,
j'ai_____.
4. Puis, j'ai_____.
5. Après ça, j'ai_____.
6. Enfin, j'ai_____.
7. Je pense que cette recette était_____ à
préparer.

Vocabulaire Utile

ajouter – to add (J'ai ajouté)

mélanger – to mix (J'ai mélangé)

mettre au four – to put in the oven (Je l'ai mis au four)

les ingrédients – ingredients

fouetter – to whip (J'ai fouetté)

battre – to beat (J'ai battu)

couper – to cut (J'ai coupé)

beurrer – to butter (J'ai beurré)

séparer les oeufs – to separate the eggs (J'ai séparé)

verser – to pour – (J'ai versé)

laisser reposer – let stand (Je l'ai laissé reposer)

faire fondre – to melt (J'ai fait fondre)

casser en morceaux – to break into pieces (J'ai cassé)

éplucher – to peel (J'ai épluché)

facile – easy

difficile – difficult



*"You may add other
verbs to this template
as needed".*

Nom_____

Ecoutez la présentation et écrivez les suivants:

1. Le nom de la recette

2.Trois ingrédients_____

3. Le pays d'origine de la recette

4. Le niveau de difficulté de la recette

Ecoutez la présentation et écrivez les suivants:

1. Le nom de la recette

2.Trois ingrédients_____

3. Le pays d'origine de la recette

4. Le niveau de difficulté de la recette
